



# SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>80 g</b>	QimiQ Classic
<b>125 g</b>	Maionese, 80 % di grassi
<b>40 g</b>	Ketchup
<b>2</b>	Senape Dojon
<b>2</b>	Rafano,
<b>2 cl</b>	Brandy
	Sale
	Pepe nero,
<b>250 g</b>	Gamberetti, pronto da mangiare
<b>1</b>	Avocado (Avocadi),
<b>0.5</b>	,
	Foglie di lattuga,

## PREPARAZIONE

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Kren, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmixen.
2. Shrimps mit der Sauce marinieren. Avocado und Paprika dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.